



# Cocina de Autor

Maria José Huertas

## Paco Roncero: il discepolo di Adrià



Ferran Adrià, il più creativo degli chef e l'inventore della cucina molecolare, come è noto, ha momentaneamente chiuso i battenti del suo ristorante El Bulli. Siamo andati allora a visitare il suo discepolo prediletto, quel Paco Roncero che, seppur con variazioni sul tema, porta avanti lo stile ed il verbo del grande maestro. Arriviamo al ristorante La Terraza del Casinó alle 9 in punto, armati di giacca (obbligatoria per i maschi) nonostante la calura di un settembre dai risvolti tropicali. Il palazzo ottocentesco di Calle de Alcalá è imponente ed un elegante lift-boy ci fa accomodare assieme a lui sul piccolo ma splendido ascensore che sa di antico (bellissimo). Il palazzo, un tempo casinò, è oggi la sede di un prestigioso circolo. Arriviamo al quinto piano e ci accomodiamo sulla magica terrazza che domina tetti, campanili e monumenti di Madrid. Atmosfera incantevole. I gentili camerieri (educati ma non impostati... evviva!) ci mostrano fieri il menu-degustazione così composto: 8 Snacks (piccoli assaggi amouse-bouche da assaporare senza posate), 9 Tapiplatos (piatti principali, anch'essi comunque giustamente in piccole razioni), 2 Postres (dessert), 3 Pequeñas Locuras (piccole follie). Partiamo nel viaggio attraverso queste 22 divagazioni culinarie ed il commis inizia ad armeggiare su un tavolo di servizio a fianco: sta creando, in diretta, per noi, nel giro di 60 secondi, il mojito-nitro, un aperitivo creato con l'azoto liquido che permette la realizzazione istantanea di un cremoso gelato-sorbetto. Gridolini di stupore dei vari clienti per questo gioco di prestigio che, appunto, appaga solo l'occhio. Il colpo di scena a tutti i costi è un



risotto de yogurt  
con toques cítrico

po' il limite della cucina di Roncero, e lo noteremo anche nelle portate successive, come nel Mantequilla de Aceite de Oliva Virgen, ovvero un burro all'estravergine servito in un tubetto simil-dentifricio e accompagnato da un crostino ripieno di germogli. Più bello che buono. Ma i contenuti chiederete voi? Ci sono, per fortuna, anche quelli. Soprattutto nel fingerfood iniziale, alcuni assaggi ci hanno lasciati indifferenti, ma altri ci hanno fatto



letteralmente mugolare... come la fragola gelata di parmigiano, o il cono di trartar di ostrica e midollo, o il bombòn de passion fruit con aria di cocco. Paco Roncero è bravo, la sua tecnica è indiscutibile. Tra i piatti successivi buonissima la moluscada, con un leggerissimo brodo trasparente a ricordare il mare ed il cannellino di avocado con il mais nano. Suggestivi anche i pre-dessert, i dessert ed il post-dessert (vere coccole finali). Se avete voglia, per una sera, di divertirvi, beh... avete trovato il posto giusto. Se invece mirate solo alla sostanza e alla semplicità, non prendete l'ascensore (ma vi perdetevi comunque un grande chef ed una prospettiva diversa dalla cucina classica con cui è comunque stimolante confrontarsi). Un'ultima nota per la brava sommelier Maria José Huertas che è riuscita a capire 'al volo' la nostra esigente richiesta sul secondo vino della serata: l'Algueira Pizarra 2008, rosso da uve in prevalenza 'mentia' (un vitigno intrigante) della Ribera Sacra è stato veramente sorprendente. (casinodemadrid.es) (pacoroncero.com)

